

PROGETTO

AZIONE 2.3.1 Con meno sale la salute sale

Regione Piemonte ASL Alessandria

Progetto avviato nell'anno 2017 - Ultimo anno di attività : 2020

Abstract

Obiettivo generale

- Diffondere la cultura dell'alimentazione quotidiana come pratica di salute con particolare attenzione all'importanza della riduzione del consumo di sale negli alimenti.
- Aumentare la disponibilità di alimenti a basso contenuto di sale, in particolare aumentando la disponibilità e il consumo di pane a minor contenuto di sale.

Analisi di contesto

La quantità di cloruro di sodio "naturalmente" presente negli alimenti è molto modesta; il crescente uso del sale nella produzione alimentare, prima come conservante e poi come agente di sapidità, ha portato ad un progressivo aumento dei consumi e allo sviluppo dell'attuale preferenza per i cibi salati. Il consumo medio di sale giornaliero nella popolazione italiana si attesta intorno agli 11 grammi negli uomini ed 8 nelle donne (Osservatorio Epidemiologico Cardiovascolare/Health Examination Survey), valori ben superiori ai 5 grammi al giorno raccomandati dall'OMS. E' stata anche osservata una significativa associazione diretta tra consumo di sale e indice di massa corporea, che potrebbe tra l'altro contribuire a spiegare il gradiente nord-sud nel consumo di sale, vista la maggiore prevalenza di sovrappeso/obesità nel meridione d'Italia.

Dati regionali

In Piemonte l'ipertensione viene riferita, senza differenze di genere, da circa un soggetto su cinque, aumenta con l'età ed è particolarmente diffusa tra i soggetti in eccesso ponderale (34%) e tra quelli che soffrono di diabete (56%) [fonte dati: PASSI]. È diffuso il ricorso ai farmaci nel trattamento del problema (77% delle donne e 71% degli uomini).

Metodi e strumenti

Obiettivi specifici: Azioni

Creazione di una rete di collaborazione interistituzionale per il miglioramento dell'offerta alimentare e la promozione di scelte salutari.

- Creazione di un gruppo di lavoro multidisciplinare ed intersettoriale che condivida obiettivi, linee d'azione, principi di base del disciplinare, modalità generali di attuazione, azioni comunicative e loro gestione
- Creazione di accordo quadro (Intesa) e di un disciplinare con gli impegni per i panificatori aderenti
- Sensibilizzazione dei destinatari intermedi agli obiettivi del progetto e divulgazione di corrette informazioni sul rapporto fra consumo di sale, salute e obesità
- Seminario con Referenti ASL e Rappresentanti Associazioni Panificatori e Istituti arte bianca, rappresentanti MMG.
- predisposizione e distribuzione alle ASL di materiali informativi/ divulgativi
- Predisposizione in collaborazione con la rete delle strutture di Dietologia e Nutrizione clinica
- Attivazione nelle ASL dei corsi di informazione/formazione rivolti ai panificatori:
- attivazione di collaborazioni, da parte delle ASL, con Istituti Alberghieri o Professionali (arte bianca) o con le scuole e mense scolastiche
- sensibilizzazione, da parte delle ASL, dei Medici di medicina generale all'iniziativa.

Miglioramento nella popolazione generale delle abilità nel riconoscere, sostenere e praticare una alimentazione buona e salutare - Diffusione di materiale informativo nei punti vendita pane.

- Coinvolgimento dei MMG (conoscenza iniziativa, apposizione negli studi medici di materiale informativo, ecc).
- Attuazione da parte dei SIAN delle ASL di azioni educative (scuola, popolazione generale, soggetti a rischio).

Aumento della disponibilità per il consumatore di pane a basso contenuto di sodio e con indicazione del contenuto di sale.

- Adesione, da parte di un numero rilevante di panificatori al disciplinare definito e condiviso con l'ASL.
- Applicazione dei contenuti previsti.

Valutazione prevista/effettuata

La valutazione del progetto verrà effettuata in itinere e a conclusione in collaborazione fra i partners del gruppo di progetto.

L'Associazione Panificatori, in collaborazione con l'ASL si impegna, a verificare presso i panificatori il rispetto del disciplinare e ad attuare un programma di monitoraggio, mediante campionamenti conoscitivi del contenuto di sale nel pane prodotto.

La valutazione verrà inoltre effettuata su:

- Numero di panificatori aderenti riduzione sale e produzione di pane senza/mezzo sale
- Numero MMG/pediatri informati/coinvolti nelle asl
- Numero di iniziative divulgative (corsi panificatori, iniziative educative in collaborazione con istituti scolastici interessati, comunicazione e coinvolgimento dei MMG) realizzate dalle ASL
- Numero di ASL che ha introdotto moduli educativi sulla riduzione del sale nell'attività ordinaria o straordinaria rivolta a scuole, popolazione generale, gruppi a rischio
- Gradimento dell'iniziativa da parte di panificatori / utenza
- Consumo di pane con riduzione percentuale sale
- Consumo di pane linea mezzo sale/senza sale o altre linee prodotti senza sale

Tema di salute prevalente : Sale

Temi secondari : Dieta / aspetti nutrizionali
Sale

Setting : Ambienti di vita
Comunità

Destinatari finali : Scuola
Altri professionisti del settore privato

Mandati : Piano Regionale di Prevenzione (PRP)

Finanziamenti :

Responsabili e gruppo di lavoro

TOCCI SIMONETTA (responsabile)

ASL AL - Alessandria - SIAN -

e-mail : stocci@aslal.it

Tel. : 0131 307800

STRONA ELISA

ASL AL - SIAN Alessandria

e-mail : estrona@aslal.it

Enti promotori e/o partner

Categoria ente : Associazione

lâ€™Associazione Regionale Panificatori del Piemonte

In fase progettuale;

Categoria ente : Regione

lâ€™Assessorato regionale alla SanitÃ

Come promotore;

Documentazione del progetto

1. Altro - Elenco panificatori Alessandria

OBIETTIVI

Creazione di una rete di collaborazione interistituzionale

Creazione di una rete di collaborazione interistituzionale per il miglioramento dell'offerta alimentare e la promozione di scelte salutari.

Sensibilizzazione dei destinatari intermedi agli obiettivi del progetto e divulgazione di corrette informazioni

Creazione di una rete di collaborazione interistituzionale per il miglioramento dell'offerta alimentare e la promozione di scelte salutari. Sensibilizzazione dei destinatari intermedi agli obiettivi del progetto e divulgazione di corrette informazioni sul rapporto fra consumo di sale, salute e obesità

Miglioramento nella popolazione generale delle abilità nel riconoscere, sostenere e praticare una alimentazione buona e salutare

Creazione di una rete di collaborazione interistituzionale per il miglioramento dell'offerta alimentare e la promozione di scelte salutari. Sensibilizzazione dei destinatari intermedi agli obiettivi del progetto e divulgazione di corrette informazioni sul rapporto fra consumo di sale, salute e obesità Miglioramento nella popolazione generale delle abilità nel riconoscere, sostenere e praticare una alimentazione buona e salutare

Aumento della disponibilità per il consumatore di pane a basso contenuto di sodio e con indicazione del contenuto di sale.

Creazione di una rete di collaborazione interistituzionale per il miglioramento dell'offerta alimentare e la promozione di scelte salutari. Sensibilizzazione dei destinatari intermedi agli obiettivi del progetto e divulgazione di corrette informazioni sul rapporto fra consumo di sale, salute e obesità Miglioramento nella popolazione generale delle abilità nel riconoscere, sostenere e praticare una alimentazione buona e salutare Aumento della disponibilità per il consumatore di pane a basso contenuto di sodio e con indicazione del contenuto di sale.

INTERVENTO AZIONE #1 - 01/04/2017

incontro coordinamento insegnanti

Numero edizioni : 1

Ore singola edizione : 2

Totale persone raggiunte : 10

Setting : Ambiente scolastico

Scuole coinvolte nell'intervento :

Tortona

Plesso : SALVO DACQUISTO TORTONA - Istituto : TORTONA B IST COMPR

Scuola primaria

Tortona

Plesso : TORTONA PATRI - Istituto : TORTONA B IST COMPR

Scuola Secondaria di primo grado

Metodi non specificati

Carichi di lavoro :

- Num. 1 Dietista - ore 4

INTERVENTO AZIONE #2 - 01/09/2018 - 30/09/2018

intervento 2018

Comuni coinvolti nell'intervento :

Metodi non specificati

INTERVENTO AZIONE #3 - 01/01/2019 - 12/02/2019

Sinergia tra gli operatori SIAN e gli addetti alla ristorazione collettiva.

Setting : Ambienti di vita

Comuni coinvolti nell'intervento :

Metodi non specificati

INTERVENTO AZIONE #4 - 01/01/2018 - 31/12/2018

Campionamento per la ricerca del quantitativo di sale nel pane.

Numero edizioni : 1

Ore singola edizione : 3

Totale persone raggiunte : 23

Setting : Comunità

Comuni coinvolti nell'intervento :

Vignole Borbera; Valenza; Tortona; Sale; Novi Ligure; Fresonara; Casale Monferrato; Bubbio; Arquata Scrivia; Alessandria; Acqui Terme;

Metodi non specificati

Carichi di lavoro :

- Num. 1 Dietista - ore 0

- Num. 1 Medico - ore 0

Descrizione dell'intervento :

Obiettivi dell'azione

Aumentare la disponibilità di alimenti a ridotto contenuto di sale e l'informazione al consumatore.

Descrizione delle attività locali previste nell'anno 2018

Livello locale ASL AL

Il progetto attuato nella ASL AL per il 2018 dovrà effettuare e documentare almeno una delle seguenti attività:

- organizzazione di incontri informativi/formativi;
- invio/distribuzione di materiale documentale;
- azioni di sensibilizzazione indirizzate a popolazione generale, scuole, Medici di Medicina Generale;
- azioni di monitoraggio del contenuto di sale in campioni di pane prodotto da panificatori aderenti.

Sarà effettuata e documentata la seguente attività nella ASL AL: azione di sensibilizzazione indirizzata ai MMG, alle scuole e alla popolazione generale.

Tra l'Assessorato regionale alla Sanità e l'Associazione Regionale Panificatori del Piemonte, è stata siglata nel 2017 l'intesa "Con meno sale la salute sale", un progetto che si propone di intervenire sulle abitudini alimentari dei cittadini partendo da pane, l'alimento più comune sulle nostre tavole.

L'intesa con i Panificatori punta quindi a diffondere la cultura dell'alimentazione quotidiana come pratica di salute, sensibilizzando le persone al problema, e al contempo ad offrire un'alternativa di scelta aumentando la disponibilità di alimenti a basso contenuto di sale.

L'intesa prevede, da parte dei panificatori, l'impegno a ridurre gradualmente il contenuto di sale in tutto il pane (meno 5% all'anno per due anni) e a rendere disponibile, almeno un giorno la settimana, una linea di pane senza sale o con contenuto di sale dimezzato, eventualmente anche prodotto con cereali meno.

La ASL AL, soprattutto attraverso gli Operatori aziendali di area SIAN, promuoverà strategie di informazione specifiche relative ai principali soggetti coinvolti, in collaborazione con il settore aziendale della Promozione della Salute e con il supporto del Coordinamento del Piano Locale di Prevenzione.

Popolazione target: Target intermedio: operatori sanitari della ASL AL che si occupano di promozione

della salute in ambito alimentare, MMG, operatori alimentari. Target finale: popolazione generale, scuole (insegnanti e studenti), operatori alimentari.

Attori coinvolti/ruolo: operatori sanitari della ASL AL che si occupano di promozione della salute in ambito alimentare, scuole coinvolte nella raccolta etichette. Medici, dietiste, TPALL del SIAN ASL AL.

INTERVENTO AZIONE #5 - 01/01/2018 - 31/12/2018

Interventi di educazione alimentare

Numero edizioni : 18

Ore singola edizione : 39

Comuni coinvolti nell'intervento :

Metodi non specificati

INTERVENTO AZIONE #6 - 01/01/2020 - 31/12/2020

Sinergia tra gli operatori SIAN e gli addetti alla ristorazione collettiva. [Duplicato 2021]

Setting : Ambienti di vita

Comuni coinvolti nell'intervento :

Alessandria;

Metodi non specificati

Documentazione dell'intervento :

Documentazione progettuale

Documentazione progettuale
